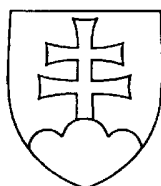


SLOVENSKÁ REPUBLIKA

(19) SK



ÚRAD
PRIEMYSELNÉHO
VLASTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

ZVEREJNENÁ
PATENTOVÁ PRIHLÁŠKA

(11), (21) Číslo dokumentu:

163-2003

- (22) Dátum podania prihlášky: **7. 2. 2003**
(31) Číslo prioritnej prihlášky: **102 05 824.5**
(32) Dátum podania prioritnej prihlášky: **13. 2. 2002**
(33) Krajina alebo regionálna organizácia priority: **DE**
(40) Dátum zverejnenia prihlášky: **6. 4. 2004**
Vestník ÚPV SR č.: **4/2004**
(62) Číslo pôvodnej prihlášky v prípade vylúčenej prihlášky:
(86) Číslo podania medzinárodnej prihlášky podľa PCT:
(87) Číslo zverejnenia medzinárodnej prihlášky podľa PCT:

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.⁷ :

**A23P 1/08,
A23P 1/10,
A23L 1/48**

(71) Prihlasovateľ: **Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Bielefeld, DE;**

(72) Pôvodca: **Stövesand Rolf, Oelde, DE;**

(74) Zástupca: **Bušová Eva, JUDr., Bratislava, SK;**

(54) Názov: **Spôsob výroby potravinárskeho výrobku**

(57) Anotácia:

Opísaný je spôsob výroby potravinárskeho výrobku, pri ktorom sa homogénne, navzájom pevne spojené výrobky určené na používanie ľuďmi vnesú ako prvá vrstva do predom pripravenej formy a na ich povrch sa nanesú ako druhá ďalšie poživatiny, ako zmesi poživatín, ktoré sa k prvej vrstve pritlačia tlakom, s vrchnou vrstvou sa spevnia, potom sa produkt obráti a pokryje sa ďalšími poživatínami.

Spôsob výroby potravinárskeho výrobku

Oblasť techniky

Vynález sa týka spôsobu výroby potravinárskeho výrobku, ktorého charakteristiky konzumovania sú výrazne konformnejšie v porovnaní s podobnými produktami, ako sú napríklad výrobky snackbarov, palacinky, pizza a podobné výrobky.

Doterajší stav techniky

Podobnými potravinárskymi výrobkami sú palacinky, pizza, langoše, lievance, posúchy, placky, lokše a podobné výrobky.

Podľa patentu EP 1 088 487 je konečným produktom syr s prídavkami.

Podľa patentu US 5 137 745 sa zrná pomiešajú a potom zlisujú. Nezíska sa pritom hladký povrch jednej vrstvy.

Podľa patentu GB 2 325 843 sa vyrába plnené pečivo.

Podľa US 2001/0180083 a úžitkového vzoru DE 295 22 295 ide o viacvrstvový dezert, ktorého viaceré vrstvy sa nemajú navzájom spojiť a preto sa používa deliaca vrstva z mastnej čokoládovej glazúry, ktorá má zabrániť vsiaknutiu viac alebo menej vodnatej látky z jednej vrstvy do druhej.

Uvedené výrobky nevytvárajú pevný viacvrstvový potravinársky výrobok a preto pri konzumácii neposkytujú konzumentovi dostatočný komfort.

Podstata vynálezu

Spôsob výroby požívatiny spočíva podľa vynálezu v tom, že sa homogenné, navzájom pevne spojené výrobky určené k požívaniu ľuďmi vnesú ako prvá vrstva do predom pripravenej formy a na ich povrch sa nanesú ako druhá vrstva ďalšie požívatiny, ako napríklad zmesi požívatin, ktoré sa k prvej

PP 763-2003

vrstve pritlačia tlakom, spevnia sa s vrchnou vrstvou, po čom sa produkt obráti a pokryje sa ďalšími požívatinami.

Spôsob prípravy prebieha tak, že sa pripraví najprv prvá vrstva z produktov vhodných k požívaniu ľuďmi, ako sú rezance, zemiaky, výrobky z pomletého obilia, mäso a mäsové výrobky, ryby a rybie produkty ako aj zmesi takýchto produktov, za použitia spojív, napríklad vajec alebo vody, sa miešaním vytvorí homogénna hmota, napríklad cesto a tento produkt sa vnesie do predom pripravenej s výhodou plochej formy. Na túto prvú vrstvu sa naniesie vrstva, ktorú tvoria napríklad mliekarenské výrobky ako je syr, ale tiež zeleninové a mäsové zložky, cereálie, orechy, obilie a/alebo výrobky z mletého obilia prevažne v pripravenom tvare, ako tiež zmesi takýchto požívatin. Druhá vrstva sa pečením alebo cieleným sušením spevní tak, že pri novom zapečení nezostávajú žiadne zvyšky. Druhá vrstva produktov podľa vynálezu sa s prvou vrstvou spojí tlakom, pričom navrhovaný tlak je v rozmedzí 0,1 až 1,2 MPa, s výhodou 0,5 až 1 MPa a doba lisovania je v rozmedzí 0,1 až 3 sekundy.

U niektorých druhov potravín môže byť účelné pracovať s vyhrievanými lisovacími hlavami, pričom v jednom takom prípade sa navrhuje lisovacia teplota v rozmedzí 40 až 500°C. Po pevnom spojení druhej vrstvy a vrstvou prvou sa produkt obráti a prípadne sa obloží ďalšími potravinami. Alternatívne sa navrhuje po pevnom spojení druhej vrstvy s vrstvou prvou, previesť ohrev a až potom výrobok obrátiť a prípadne ho obložiť ďalšími potravinami.

Príklady uskutočnenia vynálezu

Príklad

Najprv sa obvyklým spôsobom vyrobí jedna vrstva z nasledovných základných látok :

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Pšeničná múka | 32,67 % hmotnostných |
| Prostriedok urýchľujúci pečenie | 1,31 % hmotnostných |
| Voda | 18,94 % hmotnostných |
| Soľ | 0,98 % hmotnostných |
| Prášok na pečenie | 0,82 % hmotnostných |
| Rework | 1,63 % hmotnostných |
| Rastlinný tuk | 5,56 % hmotnostných |

Pri príprave základnej hmoty nasleduje jej vyformovanie. Potom sa tlakom 0,6 MPa pôsobiacim 0,3 sekundy naniesie druhá vrstva, ktorá pozostáva zo syrovej zmesi v množstve 10,12 % hmotnostných.

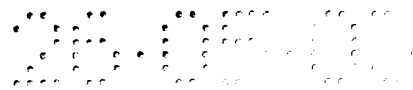
Potom nasleduje obrátenie produktu a naniesenie tretej vrstvy, ktorá pozostáva z :

| | |
|-------------------|----------------------|
| Rajčinová šťava | 16,86 % hmotnostných |
| Plátky šampiňonov | 13,49 % hmotnostných |
| Syr Gerafelt | 8,43 % hmotnostných |
| Oregano | 0,18 % hmotnostných |

Strata hmotnosti pečením a kysnutím predstavuje 10,99 % hmotnostných.

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Spôsob výroby potravinárskeho výrobku, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že sa homogenné, navzájom pevne spojené výrobky určené k požívaniu ľuďmi vnesú ako prvá vrstva do predom pripravenej formy a na ich povrch sa nanesú ako druhá ďalšie poživatiny, ako napríklad zmesi poživatín, ktoré sa k prvej vrstve pritlačia tlakom, s vrchnou vrstvou sa spevnenia, po čom sa produkt obráti a pokryje sa ďalšími poživatinami.
2. Spôsob podľa nároku 1, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že tlak sa vyvinie vyhriatými lisovacími hlavami.
3. Spôsob podľa nároku 1 a 2, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že lisovací tlak je v rozmedzí 0,1 až 1,2 MPa, s výhodou 0,5 až 1 MPa.
4. Spôsob podľa nároku 1 až 3, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že doba lisovania je 0,1 sekund.
5. Spôsob podľa nároku 1, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že teplota lisovania je v rozmedzí 40 až 500 °C.
6. Spôsob podľa nároku 1, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že prvou vrstvou je cesto.
7. Spôsob podľa nároku 1, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že prvá vrstva pozostáva z rôznych potravín, ako sú rezance, zemiaky, mäso a mäsové výrobky a ich zmesi.
8. Spôsob podľa nároku 1, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že druhá vrstva pozostáva zo syra a/alebo zo zeleniny a/alebo z mäsových zložiek a/alebo z obilia a/alebo výrobkov z mletého obilia v pripravenom tvare alebo zo zmesi takýchto produktov.



9. Spôsob podľa nároku 1 a 8, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že sa druhá vrstva pečením tak spevní, že pri novom zapečení nezostávajú žiadne zvyšky.
10. Spôsob podľa nároku 1 a 8, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že druhá vrstva sa sušením tak spevní, že pri novom zapečení nezostávajú žiadne zvyšky.
11. Spôsob podľa nároku 1 až 10, v y z n a č u j ú c i s a t ý m, že po spevnení lisovaním vrchnej vrstvy nasleduje ohrev a až potom sa produkt obráti a obloží sa ďalšími potravinami.